



**Perfectionnement aux appareils de cuisine destinés à presser ou diviser un aliment.**

M. JEAN-BAPTISTE BATTINI et M<sup>me</sup> BATTINI, née LÉONIE-MARGUERITE DELFINO, résidant en France (Rhône).

**Demandé le 22 septembre 1954, à 15<sup>h</sup> 10<sup>m</sup>, à Lyon.**

**Délivré le 2 novembre 1955. — Publié le 2 mars 1956.**

*(Brevet d'invention dont la délivrance a été ajournée en exécution de l'article 11, § 7, de la loi du 5 juillet 1844 modifiée par la loi du 7 avril 1902.)*

La présente invention a pour objet un appareil de cuisine qui, destiné plus particulièrement à presser toutes sortes de légumes ou fruits, tels que notamment les oignons, est du genre de ceux formés par deux leviers articulés l'un sur l'autre et dont l'un porte une palette formant piston venant pousser le légume ou fruit contre une grille constituant le fond d'une cuvette, en forme de tore, que porte l'autre levier.

La présente invention a pour objet un appareil de ce genre, dans lequel la palette formant piston est munie de tétons dont la disposition est telle qu'en fin de course des deux leviers, ils pénètrent dans les perforations de la grille solidaire de l'autre levier, entraînant ainsi à la fois un meilleur broyage du légume ou fruit, et un débouchage automatique des perforations de la grille, ce qui assure un meilleur écoulement du jus provenant du pressage du légume ou fruit.

Suivant une forme préférée d'exécution, cet appareil est, en outre, agencé de telle sorte que ses deux branches forment casse-noix par leurs faces internes.

Le dessin schématique annexé représente, à titre d'exemple non limitatif, une forme d'exécution de cet appareil :

Figure 1 en est une vue en élévation en position d'ouverture;

Figure 2 en est une vue en coupe longitudinale en position de pressage;

Figure 3 en est une vue en élévation, en position d'utilisation en casse-noix;

Figure 4 est une vue en plan par-dessus de la palette que porte l'une des branches du presse-légume.

Ce presse-légume ou presse-fruit est essentiellement formé de deux leviers ou branches 2 et 3, articulés l'un sur l'autre autour d'un axe 4. Le levier 2 se termine au-delà de l'axe 4 par une palette 5 sur laquelle sont disposés une multitude de tétons 6.

L'autre levier 3 se termine par une cuvette 7 en forme de tore dont le fond 8 présente une multitude de perforations 9 en nombre et de disposition identiques à ceux des tétons 6.

Lorsqu'un légume, par exemple tel qu'un oignon, a été introduit dans la cuvette 7, les deux branches 2 et 3 étant écartées, comme le montre la figure 1, et que les deux branches sont ensuite rapprochées et serrées l'une contre l'autre par pivotement autour de l'axe 4, il se produit un écrasement de l'oignon entre la palette 5 et le fond 8 de la cuvette. Le jus de l'oignon s'écoule par conséquent hors de la cuvette par les perforations 9 et, en fin de course, c'est-à-dire dans la position représentée en figure 2, les tétons 6 pénètrent dans les perforations 9, ce qui parachève le broyage de l'oignon et permet le débouchage des perforations.

Cet appareil peut également, comme le montre la figure 3, être utilisé en casse-noix. En effet, ses branches 2 et 3 présentent sur leurs faces en regard des dents respectivement 10 et 12 qui permettent de retenir et de casser une noix 13.

Comme il va de soi, l'invention ne se limite pas à la seule forme d'exécution de cet appareil qui a été ci-dessus indiqué à titre d'exemple, elle en embrasse, au contraire, toutes les variantes de réalisation et d'application, telle que par exemple, celle à la division en petits éléments d'un produit alimentaire quelconque, tel que fromage.

## RÉSUMÉ

1<sup>o</sup> Perfectionnement aux appareils de cuisine destinés à presser ou diviser un aliment du type de ceux formés de deux leviers articulés l'un sur l'autre et dont l'un forme palette et l'autre cuvette, caractérisé en ce que la palette formant piston est munie de tétons dont la disposition est telle qu'en fin de course des deux leviers, ils pénètrent dans les perforations de la grille solidaire de l'autre levier, entraî-

nant ainsi à la fois un meilleur broyage du légume, fruit ou autre, et un débouchage automatique des perforations de la grille;

2° Appareil tel que spécifié en 1°, caractérisé en ce que ses deux branches présentent sur leurs faces en regard des dentures permettant d'utiliser l'appareil en casse-noir;

3° A titre de produit industriel nouveau, tout

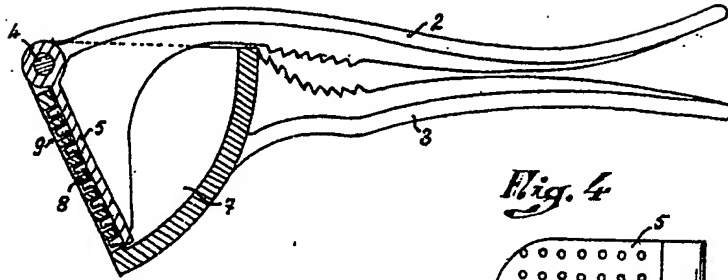
appareil de cuisine tel que spécifié en 1° ou en 2°, ou comportant application totale ou partielle de semblables dispositions.

JEAN-BAPTISTE BATTINI et M<sup>me</sup> BATTINI,  
née LÉONIE-MARGUERITE DELFINO.

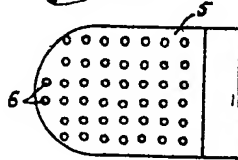
Par procuration :

GERMAIN et MAUREAU.

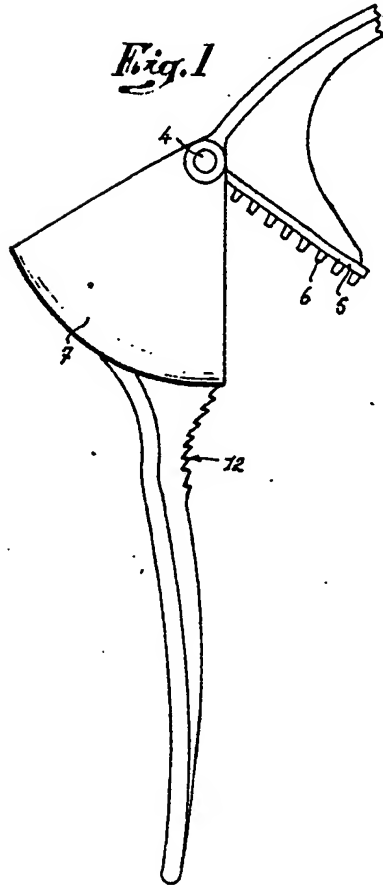
*Fig. 2*



*Fig. 4*



*Fig. 1*



*Fig. 3*

